

Certificado de Controle de Qualidade

CALDO BHI		
MEIO DE CULTURA DESIDRATADO		
Lote	81932628BHI	
Data de Fabricação	26/06/2020	
Data de Envase	17/09/2020	
Validade	2 anos	
Aparência física do meio desidratado	Pó fino, bege, fluído, homogêneo.	
Aparência da solução (3,7%)	Meio líquido, âmbar médio, límpido podendo apresentar leve precipitado.	
pH aceitável	7,4 ± 0,2	
pH da solução	7,2	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24hs em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Salmonella thyphimurium</i>	14028	Bom
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 18/09/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

CALDO BHI MEIO DE CULTURA DESIDRATADO	
Apresentação	Barrica com 25Kg de Caldo BHI desidratado.
Aplicação	Meio de cultura recomendado para cultivo de micro-organismos fastidiosos e não fastidiosos de amostras clínicas e não clínicas.
Princípio	A infusão cérebro-coração é essencialmente um caldo de infusão tamponado, derivado de nutrientes de cérebro e coração, peptona e dextrose. A peptona e a infusão são fontes de nitrogênio, carbono, enxofre e vitaminas. A dextrose é um carboidrato que os microrganismos utilizam para fermentação.
Preparação	Dissolver 37g do pó em 1 litro de água purificada e homogeneizar. Após a dissolução, ajustar o pH se necessário, dispensar em recipientes adequados e autoclavar a 121°C por 15 minutos.
Modo de usar	Semear a amostra de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
Interpretação	O crescimento é indicado pela turvação do caldo. Realizar subcultura em meio seletivo, análise microscópica e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.
Controle de Qualidade	Controle positivo <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: meio não inoculado.
Conservação	Conservar à temperatura de 2°C a 15°C.
Descarte do produto	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos e depois descartado como resíduo comum.
Referências bibliográficas	1. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.